

Cava Hoya de Cadenas



INFORMATION GÉNÉRALE Type de vin: Cava Brut Nature AOC: Cava Cépage: 100% Macabeo Teneur en alcool: 11.5% Température optimale : 6-8 °C Mets et vin suggéré: Apéritif, viandes et poissons fumés, huîtres, poisson grillés, sushi, fruits de mer.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Description

« Lumineux, frais, à l'arôme délicat, Hoya de Cadenas Brut Nature représente l'essence du Cava. Sa bulle fine et abondante est le fruit de la sélection des meilleurs vignobles de notre terroir, parce qu'un grand cava ne s'improvise pas... » Luis García - Œnologue

Type

Brut Nature. Les Cava Brut Nature sont les seuls cavas sans sucre ajouté et par conséquent les plus appréciés par les experts car ils se marient avec une grande variété de plats.

Élaboration

Méthode traditionnelle. Après avoir obtenu le vin de base avec un cépage blanc aussi parfumé comme le Macabeo, le vin est élevé en bouteille pendant 10 mois. Pendant ce temps, les bouteilles sont mises sur lattes, en position horizontale, à une température constante de 15° C, pour réaliser ainsi une deuxième fermentation grâce à l'accumulation des levures le long de la bouteille.

Après le tournage sur les pupitres et le dégorgement, le vide laissé par l'extraction des levures dans la bouteille est rempli par le même vin de base de Macabeo afin d'obtenir un cava pur et d'une grande qualité.

Degustation

Couleur jaune pâle, avec bulles persistantes et élégantes. Arôme fruité net avec un fort caractère citrique et des notes florales. Le cépage chardonnay, bien corsé, offre une magnifique présence en bouche, sec et au même temps fruité en arrière-goût, le gaz carbonique se montre bien intégré.

Reviews

There are yet no reviews for this product.